34e Année. — Tome LXVI N° 1714 Paris, 5 Mai 1927

REVUE DE VITICULTURE

CHAPTALISATION, SUCRAGE ET VINAGE A LA CUVE

Chaptalisation et sucrage sont deux termes qui définissent la même opération, c'est-à-dire l'addition de sucre à la vendange. Toutefois, si l'on considère les résultats de cette pratique, il peut être utile d'établir entre eux une distinction qui, bien que paraissant subtile au premier abord, présente un réel intérêt dans l'étude de la question.

La chaptalisation, du nom de Chaptal qui préconisa cette opération vers 1835, consiste à ajouter à la vendange une proportion donnée de sucre dissous dans le moût pour en faire un sirop qui augmente le degré alcoolique du vin. Mais, comme le dit Chaptal, cette addition doit être faite dans les années de mauvaise maturité, « *pour donner des vins de garde qui s'améliorent en vieillissant* » (1).

Le sucrage tel qu'il est compris actuellement par la majorité des vignerons a-t-il le même but ? Oui, diront peut-être la plupart, car nous sucrons pour obtenir un vin de meilleure qualité *parce que plus alcoolique* et par suite recherché de préférence par le commerce qui achète au degré. Il nous paraît qu'il y a là une erreur de raisonnement résultant de ce principe malheureusement trop répandu dans le public que l'alcool fait la qualité du vin. C'est un préjugé contre lequel on ne saurait trop s'élever, car les œnologues le savent bien, la qualité réelle de notre boisson nationale tient non seulement à son degré alcoolique, qui en est sans doute un facteur, mais surtout à l'ensemble et à l'équilibre de tous les principes qui le constituent. Or le sucre par la fermentation donne, Pasteur l'a établi, non seulement de l'alcool, mais d'autres corps tels que la glycérine qui apportent de la douceur et par suite une finesse très appréciable. Et c'est dans ce sens que doit être comprise la vraie chaptalisation, pratique réservée aux vins des régions de cru dont les qualités de finesse sont universellement recherchées. La chaptalisation est d'ailleurs originaire de la Bourgogne.

Mais le sucrage tel qu'il est usité d'une façon générale, dans le but unique d'obtenir une élévation du degré alcoolique en vue de faciliter la vente du vin, doit, à notre avis, être considéré comme une opération différente. En effet, dans la plus grande généralité des cas où on y a recours, c'est-à-dire pour les

(1) *L'art de faire le vin*, par le Comte de Chaptal.

vins de consommation courante, il n'est nullement question de finesse. Le seul but poursuivi est, nous le répétons, l'augmentation de la teneur en alcool, et alors trop souvent ce n'est plus le sirop recommandé par Chaptal qui entre en jeu, mais une dilution aqueuse faite dans des proportions laissées à la discrétion, et même à l'indiscrétion de l'opérateur, proportions d'autant plus larges que le vin se vend plus cher. Danger terrible pour la viticulture honnête !

Aussi est-ce en envisageant ce côté de la question que l'on a songé à remplacer le sucrage par le vinage à la cuve. On sait que cette pratique consisterait à relever le degré alcoolique de la vendange par l'addition *à la cuve, avant toute fermentation*, d'eau-de-vie ou de trois-six de vin dans les proportions admises par la loi. Et il importe de bien insister sur la différence existant entre ce vinage à la cuve et le vinage du vin fait tel qu'il a été pratiqué et autorisé jusqu'en 1894. On connaît en effet les abus auxquels avait donné lieu cette pratique qui, dégénérant en survinage, ouvrait largement la porte à la fraude par mouillage.

Par le vinage à la cuve, tel que le comprend le projet de loi déposé par MM. Lesaché, Viala, Camuzet, Vavasseur, Persil, etc., cet inconvénient n'existerait pas et il en résulterait au contraire un double avantage.

Le premier, d'ordre scientifique, serait de contribuer à améliorer la qualité du produit en régularisant la fermentation de la vendange. L'addition d'alcool, dans des proportions de 2 à 3 %, au moment de la mise en cuve, avant le commencement de toute fermentation, aurait pour effet d'entraver le développement de certaines levures indésirables (levures sauvages, levures apiculées) qui font plutôt mauvaise besogne et ne peuvent vivre dans un milieu contenant 3 à 4 % d'alcool. La bonne levure, au contraire, pouvant commencer son travail même en milieu contenant cette proportion d'alcool, rien n'entraverait son action, d'où fermentation régulière et obtention d'un produit de bonne conservation. Des essais actuellement en cours fixeront encore mieux sur l'importance de cet avantage.

En second lieu, et c'est surtout ce qui a guidé les auteurs du projet de loi précédent, ce vinage ou cette addition dans la vendange d'eau-de-vie ou de trois-six de vin aurait le grand avantage d'être un débouché aux vins de faible constitution, vins anormaux, qui encombrent le marché et que l'alambic récupérerait sous forme d'eau-de-vie. Ce serait aussi, suivant l'expression symbolique, « la soupape de sûreté » dans les années de mévente, par surproduction.

Enfin, un avantage de l'emploi de l'alcool au lieu du sucre résiderait dans la répercussion qu'aurait sur les cours de cette denrée alimentaire de première nécessité, le sucre, la diminution de sa consommation par la viticulture. C'est là une question d'ordre économique du plus grand intérêt en présence du problème si angoissant de la cherté de la vie.

Les avantages précédents paraissent avoir été compris jusqu'à présent et l'on voit se dessiner un mouvement favorable au vinage à la cuve pour lequel des vœux ont été récemment émis dans divers Congrès de viticulture.

Mais pour la mise en pratique de cette opération, il est indispensable que l'on obtienne le retour à ce vinage *en franchise* tel qu'il a existé anciennement et sous le contrôle de la régie. Les conditions économiques ne sont évidemment plus les mêmes, mais si l'on serre la question de près, et si l'on considère les abus nombreux auxquels donne lieu le sucrage au point de vue fiscal, accorder la franchise pour le vinage ne constituerait peut-être pas une telle perte pour le fisc qu'on doive sacrifier les intérêts des viticulteurs.

Toutefois, et c'est sur ce point délicat que s'est engagée la bataille entre les partisans et les adversaires du vinage à la cuve, cette pratique devra-t-elle être autorisée pour remplacer légalement le sucrage, ou sera-t-elle permise parallèlement au sucrage ? Grosse question à résoudre en présence des arguments sérieux invoqués par les partisans de l'emploi du sucre. Ces arguments, nous les avons approuvés au début de cet article, et nous les reconnaissons valables pour la vraie chaptalisation. Et c'est pourquoi il nous a paru intéressant de faire la distinction entre chaptalisation et sucrage. Aussi serions-nous d'avis de laisser l'usage de la vraie chaptalisation aux régions de crus et de rendre le vinage à la cuve obligatoire, aux lieu et place du sucrage tel qu'il est compris dans la majorité des cas, pour la vinification des vins ordinaires de consommation courante, ceux-là seuls pouvant être suspectés de fraude par mouillage, tentation toujours grande dans les années où le vin se vend un bon prix.

B. Fallot,
Station œnologique de Blois.

LE PROJET DE LOI PORTANT REVISION DU REGIME DOUANIER

(suite)

Nous avons dit, dans un précédent article, sur quels principes généraux avait été conçu le nouveau régime douanier des produits agricoles et viticoles et en quoi il nous paraissait insuffisant pour assurer, en particulier, la protection de notre viticulture nationale.

Nous nous proposons, aujourd'hui, de donner quelques chiffres précis en mettant en évidence la proportion dans laquelle ont été augmentés dans le projet en discussion les chiffres du tarif général et du tarif minimum par rapport aux chiffres de base figurant au tarif actuel.

Les vins ordinaires sont inscrits actuellement au tarif minimum (n° 171), avec 12 comme chiffre de base (jusqu'à 12°) et 48 au tarif général ; le projet porte au n° 268, 45 fr. (jusqu'à 12°) au tarif minimum, soit à peine quatre fois le chiffre de base, et 135 fr. au tarif général, soit l'application d'un coefficient de majoration de 2,8.

Les moûts de vendange qui figurent actuellement au tarif des fruits avec

48 comme chiffre de base par 100 kilos au tarif général et 12 au tarif minimum (jusqu'à 12° degré Baunié) ont reçu heureusement, dans le projet, une tarification spéciale et figurent au numéro 268 sous le titre de « moûts de vendange et jus de raisins frais, non fermentés ou partiellement fermentés, mutés autrement qu'à l'alcool ou non mutés, même pasteurisés, importés autrement qu'en bouteilles flacons, cruchons et contenants analogues ». L'hectolitre liquide doit acquitter, jusqu'à 12°, 150 fr. au tarif général et 50 fr. au tarif minimum ; il s'agit alors de 12° d'alcool en puissance ou d'alcool acquis et en puissance pour les moûts partiellement fermentés, plus 4 fr. par degré et par hectolitre sur l'alcool en puissance excédant 12 degrés.

Le rapporteur signale la méthode de tarification appliquée au n° 269 concernant « les vins de liqueur, mistelles ou vins mutés à l'alcool et vermouths provenant de raisins frais, *importés autrement qu'en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues* ». Remarquons tout d'abord qu'il s'agit ici des vins de liqueurs *non en bouteilles* et qu'il sera créée au n° 270 une tarification spéciale pour les vins de liqueurs en bouteille. Cette distinction n'existe pas dans le tarif actuel et représente une innovation. Le tarif actuel porte au n° 171 *bis* les « Vins de liqueur, vermouths et mistelles provenant de raisins frais ». Les chiffres de base sont ceux du n° 171 (vins ordinaires), c'est-à-dire par hectolitre 48 fr au tarif général et 12 au tarif minimum, jusqu'à 12°, avec augmentation proportionnelle à la teneur en alcool à partir de 12°. Les vins de liqueurs acquittent en outre un droit supplémentaire basé sur le chiffre de 3 fr. par degré et par hectolitre sur l'alcool représenté par le *sucre réducteur* ou autre reconnu à l'analyse.

Le projet, pour les vins de liqueurs, porte au n° 269 135 fr. au tarif général par hectolitre et 45 fr. au tarif minimum jusqu'à 12° d'alcool acquis. Les coefficients de majoration sont les mêmes que pour les vins ordinaires. Ces vins devront acquitter, en outre, 1° pour chaque degré ou fraction de degré d'*alcool acquis* au-dessus de 12 degrés, une taxe égale au montant du droit de consommation de l'alcool ; 2° une taxe de 4 fr. par degré et par hectolitre sur l'alcool en puissance. — Les vins de liqueurs participent donc du traitement réservé dans le tarif actuel aux vins ordinaires (droit de consommation après 12°) et du traitement réservé actuellement aux vins de liqueurs (sucre ou alcool en puissance).

Avec le numéro 270, nous avons à faire à une disposition nouvelle, puisque le projet distingue les vins de liqueurs en bouteilles de ceux qui ne le sont pas. Les « vins, moûts et jus de raisins frais, en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues » se divisent en

— Vins mousseux, qui acquitteront, par 100 kilos, 337 fr. 50 au tarif général et 112 fr. 50 au tarif minimum (non compris les taxes intérieures) ;

— Moûts et jus non fermentés ou partiellement fermentés, inscrits pour 300 fr. au tarif général et 100 francs au tarif minimum, perçus par 100 kilogs non compris les taxes intérieures ;

— Autres, y compris les mistelles et vins mutés à l'alcool, figurant pour 375 fr. au tarif général, 125 fr. au tarif minimum, perçus par 100 kilogs

non compris les taxes intérieures et la surtaxe de compensation sur l'alcool, à percevoir sur la taxe acquise et en puissance, sous déduction de 12 degrés.

Les pommes et poires écrasées figurent, au tarif actuel, sous le n° 174 *ter*, avec un chiffre de base de 6 au tarif général et 1,50 au tarif minimum. Le projet prévoit, au numéro 272, un droit de 30 fr. par 100 kilogs au tarif général et 10 fr. au tarif minimum. Le coefficient de majoration appliqué est donc de 5 au tarif général et 6,6 au tarif minimum.

Les cidres et poirés figurent au tarif actuel sous le numéro 172 *bis* avec, comme chiffres de base, 2 au tarif général, 0.50 au tarif minimum jusqu'à 6° par hectolitre de liquide et par degré. Ils suivent, au-dessus de 6 degrés, le régime de l'alcool. L'unité de perception est l'hectolitre d'alcool pur, taxes intérieures non comprises.

Le projet fait figurer les cidres et poirés au numéro 273. Jusqu'à 6° d'alcool, il sera perçu, par hectolitre de liquide, 37 fr. 50 au tarif général et 12 fr. 50 au tarif minimum, taxe intérieure en sus. Au-dessus de 6 degrés sera appliqué le régime de l'alcool. Le coefficient est donc de 18,75 au tarif général et 25 au tarif minimum. Remarquons, en outre, que jusqu'à 6° d'alcool, la perception du droit se fera par hectolitre de liquide uniquement sans que l'on ait égard au degré, comme cela se passe actuellement.

Le numéro 274 est une autre innovation du projet à joindre à celle du numéro 270 pour les vins en bouteilles et à mettre en parallèle avec la disjonction qui a été faite entre les fruits et les moûts de raisins frais. Le législateur a voulu que dans le cas de la matière première destinée à la fabrication des vins artificiels comme dans le cas de la matière première destinée à la fabrication des vins naturels, les droits à l'importation soient suffisamment élevés pour empêcher la fabrication du vin.

Le projet reprend au chapitre des fruits, au numéro 132, les fruits à distiller qui figurent au numéro 87 du tarif actuel sous la dénomination de « Fruits à distiller, anis verts, baies de genièvre et de fenouil, baies de myrtille, d'airelles, prunelles et figues de cactus ». Les trois premières espèces figurent au tarif général avec le chiffre de base de 60, et au tarif minimum avec le chiffre de base de 15 ; les quatre dernières espèces ne portent aucun chiffre de base. Le numéro 132 correspondant du projet porte, pour l'anis vert et les baies de fenouil, 40 fr. au tarif général et 20 fr. au tarif minimum. Il marque donc une diminution du droit au tarif général d'un tiers et une augmentation d'un tiers au tarif minimum. Il exempte de tout droit, comme le tarif actuel, les autres baies.

Le projet, d'autre part, comme nous l'avons annoncé, transfère du chapitre des fruits au chapitre des boissons les matières groupées sous le numéro 87 *bis* du tarif actuel ainsi libellé « Figues, raisins secs et dattes destinés exclusivement à la distillerie ou à la fabrication du vin ». Le tarif actuel porte comme chiffres de base 100 au tarif général et 25 au tarif minimum, perçus par 100 kilogs de fruits. Le numéro 274 correspondant du projet, au lieu de considérer les fruits eux-mêmes et pour mieux marquer l'intention du lé-

gislateur de frapper le jus, matière première du vin, groupe sous sa rubrique 274 les « Jus ou moûts de fruits et de baies, non dénommés ailleurs ».

On distingue parmi eux :

1° Les jus et moûts de dattes et de raisins secs, contenant ou non de l'alcool et du sucre cristallisable : l'intention du législateur mentionnée ci-dessus se précise encore ici par ce fait que ces jus et moûts suivent le régime des boissons elles-mêmes, fabriquées avec ces matières premières et dont nous allons parler dans un instant sous le numéro 277. Ils sont donc si parfaitement assimilés à ces boissons quant aux droits à payer, qu'ils finissent par s'identifier avec elles.

2° Les jus et moûts d'épine-vinette suivent le régime de l'acide citrique liquide.

3° Les jus et moûts de pommes de toute sorte et de poires :

Sans alcool ni sucre cristallisable, figurent au tarif général avec 30 fr. de droits, au tarif minimum avec 10 fr. de droits, perçus à l'hectolitre de liquide ;

Titrant 1 degré d'alcool ou plus, ils suivent le régime des cidre et poiré (n° 273) lorsqu'ils ne contiennent pas de sucre cristallisable, et celui des boissons non dénommées (n° 277) lorsqu'ils contiennent du sucre cristallisable.

Tous les autres jus et moûts suivent le régime des jus de raisins frais (n° 268) lorsqu'ils ne contiennent ni alcool, ni sucre cristallisable, et celui des boissons non dénommées (n° 277) lorsqu'ils titrent 1 degré d'alcool ou plus avec ou sans sucre cristallisable. (A noter que les jus de fruits de cette dernière catégorie ayant subi la cuisson en vue de la fabrication des produits sucrés, ne contenant ni alcool, ni sucre cristallisable, n'acquittent que la moitié du tarif des jus de raisin frais.)

Le projet envisage sous le numéro 275 le régime applicable à la bière. Le numéro 172 *ter* du tarif actuel porte, comme chiffres de base, 40 au tarif général et 16 au tarif minimum, perçus par 100 kilogrammes de liquide y compris la surtaxe représentant le droit de fabrication perçu sur les bières françaises. Le projet porte 194 fr. au tarif général et 74 fr. au tarif minimum perçus par 100 kilogrammes bruts, y compris la taxe de fabrication. Le coefficient de majoration est donc de 4,85 au tarif général et de 4,62 au tarif minimum.

Le numéro 277 du projet traite de l'hydromel et reprend le numéro 172 *quater* du tarif actuel ; les chiffres de base, par hectolitre de liquide, sont de 80 fr. au tarif général et 20 au tarif minimum, non compris les taxes intérieures. Le projet, par hectolitre de liquide, porte 75 fr. au tarif général et 25 fr. au tarif minimum. La réduction sera d'un seizième au tarif général et l'augmentation d'un quart au tarif minimum.

Nous arrivons maintenant au numéro 277 correspondant au numéro 173 *bis* du tarif actuel. Remarquons tout d'abord que le numéro 173 « Jus d'orange » a disparu puisqu'il est compris dans le 4e paragraphe du numéro 274 « Autres jus et moûts de fruits », et que, d'autre part, la dénomination de « fermen-

tées » a disparu tant du numéro 277 qui nous occupe actuellement que des numéros 267, 269, 270, 273, 275, 276, 278, 279 concernant les différentes boissons alcooliques, du fait du reclassement des jus et moûts.

Le tarif actuel porte au numéro 173 *bis* pour les « Vins de raisins secs et toutes autres boissons non dénommées » le chiffre de base de 60 au tarif général comme un minimum perçu par chaque degré et par hectolitre de liquide, droit égal à la consommation de l'alcool (non compris les taxes intérieures). Jusqu'à 6°, c'est le chiffre de base de 60, et au-dessus de 6° 1.000 est le chiffre de base par hectolitre d'alcool pur sur la force alcoolique totale. Au tarif minimum et dans les mêmes conditions, le chiffre de base est de 15 par hectolitre de liquide et par degré (non compris les taxes intérieures). Ce chiffre de 15 vaut jusqu'à 1°5, au-dessus de 1°5 le chiffre de base devient 1.000 par hectolitre d'alcool pur sur la force alcoolique totale.

Le projet se distingue des dispositions actuelles en ce qu'il envisage des droits différents suivant qu'il s'agit de l'alcool acquis ou de l'alcool en puissance. Il stipule, en effet, au n° 277, que la taxe de douane sera égale au montant du droit de consommation de l'alcool par chaque degré d'*alcool acquis* et par hectolitre ; d'autre part, la taxe de douane est fixée à 5 francs par chaque degré d'alcool en puissance et par hectolitre sans qu'en aucun cas la perception puisse être inférieure à 300 francs au tarif général et 100 au tarif minimum par hectolitre de liquide (non compris la taxe intérieure et la surtaxe de compensation sur l'alcool). Les coefficients de majoration appliqués sont 5 au tarif général et 6,6 au tarif minimum.

Avec le numéro 278 du projet, nous arrivons aux boissons distillées ou alcools correspondant au numéro 174 du tarif actuel. Signalons tout d'abord deux différences dans la nomenclature générale des deux tarifs. Le tarif actuel distingue, parmi les alcools, les eaux-de-vie et les autres alcools d'esprits. Le projet reprend la même distinction. Mais, en ce qui concerne les eaux-de-vie, il les différencie non seulement quant à la nature du contenant, mais aussi quant à leur origine. C'est ainsi que les eaux-de-vie sont divisées en eaux-de-vie de mélasse, de canne (rhum et tafias) et en eaux-de-vie de vin, de cidre, de prunes, kirsch, etc. Pour chacune de ces catégories d'eaux-de-vie se retrouve la distinction des différents contenants : d'une part « en bouteilles, cruchons ou contenants analogues », et d'autre part « autrement logées ».

Le projet est donc, sur la nomenclature des eaux-de-vie, plus précis que le tarif actuel. Au contraire, pour les autres alcools d'esprits, il distingue moins de catégories et ne retient que ceux qui sont importés « pour le compte de l'Etat » et ceux qui sont importés « pour tout autre compte ».

Après ces deux remarques préliminaires, nous retenons comme chiffres de base au tarif actuel pour les eaux-de-vie en bouteilles ou autrement qu'en bouteilles 450 au tarif général et 300 au tarif minimum (non compris les taxes intérieures). La perception se fait, en bouteilles, par hectolitre de liquide, et autrement qu'en bouteilles, par hectolitre d'alcool pur.

Le projet porte pour les eaux-de-vie de différentes espèces que nous avons rappelées ci-dessus, en bouteilles ou autrement logés, par hectolitre de liquide

dans le premier cas et par hectolitre d'alcool pur dans ce dernier cas, 1.650 francs au tarif général et 550 au tarif minimum. Les coefficients de majoration sont donc 3,66 au tarif général et 1,83 au tarif minimum (non compris les taxes intérieures).

D'autre part, le tarif actuel porte comme chiffres de base pour les alcools proprement dits ou esprits, importés pour le compte de l'Etat, des fabricants de vins de liqueur de vinaigres, etc..., pour la dénaturation, en vue de la réexportation, 80 au tarif général, 70 au tarif minimum (non compris les taxes intérieures). Des chiffres de base supérieurs sont indiqués pour les alcools importés « pour tout autre compte ». Ce sont 450 au tarif général et 300 au tarif minimum (non compris les taxes intérieures).

Nous comprenons immédiatement le sens de l'assimilation faite dans le projet des eaux-de-vie importées à divers titres et non pour le compte de l'Etat aux eaux-de-vie importées « pour tout autre compte » que celui de l'Etat. Cette assimilation marque la suppression des régimes de faveur et l'application d'un seul et fort tarif aux alcools ou esprits et aux eaux-de-vie.

Le projet porte comme chiffres de base pour les esprits importés au compte de l'Etat et par hectolitre d'alcool pur 100 au tarif général avec renvoi au tarif général pour le tarif minimum ; pour les esprits importés pour tout autre compte, les chiffres de base, par hectolitre d'alcool pur, sont ceux des eaux-de-vie, 1.650 fr. au tarif général et 750 fr. au tarif minimum (non compris la taxe intérieure et la surtaxe de compensation sur l'alcool). Les coefficients de majoration pour les alcools importés au compte de l'Etat, au tarif général unique 1,25 ; pour les autres alcools, 3,66 au tarif général et 1,83 au tarif minimum. Ainsi se réalise l'assimilation dont nous parlions au paragraphe précédent, en même temps que s'établit, pour toutes les boissons distillées, le régime d'une protection douanière identique.

Nous envisagerons, en terminant, le dernier numéro intéressant pour nous du tarif douanier futur sur les boissons, celui des liqueurs : n° 279 du projet et 174 *bis* du tarif actuel. Les chiffres de base du tarif actuel sont, par hectolitre de liquide, 530 au tarif général et 340 au tarif minimum (non compris les taxes intérieures). Le projet porte, par hectolitre de liquide, 1.800 fr. au tarif général et 600 au tarif minimum. Les coefficient appliqués sont donc 3,39 au tarif général et 1,76 au tarif minimum.

Tel est, dans son ensemble, en ce qui concerne les boissons, le tableau comparatif des nouveaux droits et des chiffres de base, avec les coefficients de majoration appliqués.

Les modifications apportées, dans le projet, à la nomenclature actuelle témoignent, incontestablement, de l'intention du législateur, d'accorder à la viticulture nationale des avantages nouveaux sur certains points. Rappelons notamment le reclassement de moûts de vendange (n° 268) et des jus et moûts de vins artificiels (n° 274), qui tend à frapper la matière première des vins de droits supérieurs au tarif appliqué pour les fruits afin d'empêcher, autant que possible, la fabrication de vins d'origine étrangère. D'autre part, la division des vins de liqueur en vins en bouteilles (n° 270) et vins non en bou-

teilles (n° 269) qui permet l'application aux premiers de droits supérieurs à ceux qui figurent pour les seconds.

Signalons enfin, dans le même ordre d'idées, l'assimilation faite, quant aux droits à percevoir au n° 278, entre les eaux-de-vie et les alcools proprement dits ou « esprits ». Cette assimilation se fait, rappelons-le, en groupant tous les esprits importés pour d'autres comptes que celui de l'Etat, sous une seule rubrique « esprits importés pour tout autre compte » et en appliquant à cette catégorie unique le tarif fort des eaux-de-vie.

De pareilles mesures doivent favoriser, grâce au renforcement de la protection douanière qu'elles assurent, un nouvel essor de la viticulture nationale et, sur ce point, nous ne saurions qu'approuver les intentions du législateur. Mais nous tenons, en terminant, à signaler l'insuffisance du coefficient moyen (3,6) appliqué aux produits viticoles. Sur ce point, nous ne faisons que reprendre, à propos de chiffres concrets, la critique générale que nous avons faite des grands principes qui ont guidé les rédacteurs du projet pour les chapitres réservés à la production agricole et viticole. Rappelons, en effet, que le coefficient, pour les vins ordinaires, est de 2,8, c'est-à-dire qu'il n'atteint même pas la moyenne (n° 268). Il en est de même pour les vins de liqueur (n° 269) non en bouteilles. Les pommes et poires écrasées bénéficient d'un coefficient supérieur à la moyenne (5 au tarif général, 6,6 au tarif minimum), mais il s'agit d'une matière première à peine préparée, destinée à subir une préparation et à fournir beaucoup de déchets. Remarquons toutefois que le produit préparé semble suffisamment protégé pour permettre de couvrir les frais de la préparation avec les coefficients de majoration de 18,75 au tarif général et 25 au tarif minimum.

Pour les vins artificiels et les bières (275-277), le coefficient est à peine supérieur à la moyenne (5 au tarif général et 6,6 au tarif minimum au n° 277 ; 4,85 au tarif général et 4,62 au tarif minimum au n° 275). Enfin les eaux-de-vie (n° 278) bénéficient du coefficient moyen au tarif général (3,66) et restent en dessous de lui au tarif minimum (1,83) ; les alcools importés pour un autre compte que celui de l'Etat ne sont pas mieux protégés et les liqueurs le sont encore moins (3,39 au tarif général et 1,76 au tarif minimum).

Nous ne pouvons donc que joindre nos protestations à celles qui parviennent des différentes régions viticoles du pays et à trouver injustifié, pour les raisons générales que nous avons exposées précédemment, le traitement inégal appliqué à l'agriculture et à l'industrie.

Nous rendrons compte, dans un prochain article, du premier volume du rapport de M. Falcoz, rapporteur général, fait au nom de la Commission des douanes et des conventions commerciales de la Chambre chargée d'examiner le projet de loi portant révision du tarif général des douanes.

(*A suivre.*) M. Dubois.

ACTUALITÉS

Le Congrès national agricole pour l'examen de la loi douanière. — L'influence des taches solaires sur les êtres vivants (M. C.). — Transport frigorifique des raisins (M. C.). — Répartition du contingentement B relatif aux vins de liqueurs (M. D.). — L'accord provisoire franco-allemand et l'opinion des viticulteurs intéressés (M. D.). — Office international du vin (M. D.). — Augmentation des droits d'entrée des vins en Angleterre (M. D.). — Taxes qui frappent les vins français à leur entrée en Belgique (M. D.). — Foire de Paris. — Foire aux vins du Centre des grands crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé. — Exposition Internationale de Montpellier. — Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully.

Le Congrès national agricole pour l'examen de la loi douanière

Le Congrès national agricole pour l'examen de la loi douanière, organisé par la Confédération Nationale des Associations Agricoles, s'est tenu à Paris, en la salle des Agriculteurs de France, sous la présidence de M. Jules Gautier, entouré de nombreuses personnalités du monde agricole, de députés et de sénateurs.

A l'unanimité, le Congrès a adopté le vœu suivant :

Vœu sur le projet de revision douanière

« Le Congrès national agricole pour l'examen de la loi douanière,

« Considérant :

« Que le nouveau tarif douanier soumis à l'examen du Parlement va imprimer pour l'avenir son orientation à toute l'activité économique de notre pays ;

« Que l'agriculture a supporté depuis la guerre un régime économique d'exception, caractérisé par une protection douanière insuffisante et particulièrement instable, par des prohibitions et des taxes de sortie qui ont fait peser sur elle des charges indirectes extrêmement lourdes ;

« Que cette politique a eu pour résultat de provoquer une diminution de la production agricole en aggravant la désertion des campagnes et en empêchant les agriculteurs de réaliser les progrès techniques qui, seuls, auraient permis de lutter avec efficacité contre la vie chère par l'accroissement de la production ;

« Qu'un développement excessif de la production industrielle basé sur une compression artificielle des prix de revient grâce à l'abaissement arbitraire du prix des produits agricoles, se traduisant, en dernière analyse, par une importation croissante et ruineuse de produits alimentaires ;

« Que la fortune de la France est indissolublement liée à ses richesses agricoles ;

« Que, en raison de l'âpreté de la concurrence existant sur le marché mondial des produits manufacturés, l'industrie française doit trouver sur le marché intérieur les débouchés que pourrait lui assurer une agriculture florissante, douée d'un large pouvoir d'achat ;

« Que l'avenir de la production agricole est commandé par la possibilité de retenir à la terre une main-d'œuvre attirée à l'usine par l'attrait de salaires plus élevés joints à des avantages que, dans sa situation économique actuelle, l'agriculture ne peut offrir à ses ouvriers ;

« Que le but fondamental de la protection douanière étant de protéger la main-d'œuvre nationale contre la concurrence étrangère, il y a lieu d'accorder le même traitement à la main-d'œuvre industrielle et à la main-d'œuvre agricole.

« Considérant par ailleurs :

« Que le projet de révision douanière soumis au Parlement, bien loin de réaliser l'harmonieux équilibre entre l'industrie et l'agriculture que le Gouvernement avait fait espérer, aggrave au contraire l'inégalité douanière :

« 1° Parce qu'il accorderait à l'industrie une superprotection qui maintient et souvent augmente l'écart existant à l'heure actuelle entre la protection des produits industriels et celle des produits de la terre ;

« 2° Parce qu'il aggraverait pour la production agricole l'instabilité des droits protecteurs, en laissant au Gouvernement le pouvoir de les modifier, suspendre ou diminuer de la façon la plus arbitraire ;

« Parce qu'il considérait les prohibitions et les taxes de sortie en vigueur et donnerait à ces mesures « exceptionnelles » et « provisoires » le caractère d'une barrière définitive élevée contre l'exportation des produits agricoles ;

« Considérant enfin qu'en persistant à faire peser sur l'agriculture, insuffisamment protégée, le poids du protectionnisme industriel et les charges résultant d'un régime économique d'exception, le projet gouvernemental mettrait la production agricole française à la merci de la concurrence étrangère, précipiterait la désertion des campagnes et consacrerait la déchéance de notre agriculture ;

« Prenant acte cependant des modifications importantes apportées au projet gouvernemental par la Commission des Douanes de la Chambre des députés,

« Le Congrès affirme que les agriculteurs ne sont pas protectionnistes à outrance et rappelle qu'ils ont demandé l'équilibre douanier dans une protection modérée.

« Il demande au Parlement :

« 1° Si un abaissement des droits proposés pour l'industrie ne peut être réalisé, de rétablir l'équilibre douanier par un relèvement général des droits protégeant les produits agricoles ;

« 2° De supprimer toutes les prohibitions et les taxes de sortie frappant les produits agricoles ou industriels ;

« 3° D'assurer la stabilité des droits protecteurs et du régime des exportations en limitant les pouvoirs conférés au gouvernement, aux circonstances graves et d'un caractère vraiment exceptionnel. »

L'influence des taches solaires sur les êtres vivants. — Le docteur Maurice Faure (1) a présenté à l'Académie de curieux aperçus sur cette question. En comparant le nombre des morts subites et l'intensité des taches solaires, il remarque qu'il y a une corrélation très nette entre ces phénomènes. M. d'Arsonval note à ce sujet que les nouvelles hypothèses de M. Lakhovsky dans son ouvrage « *L'origine de la vie* » semblent aboutir aux mêmes conclusions. L'élément qui interviendrait dans ces phénomènes serait l'onde électromagnétique. Chez l'être vivant, il y aurait des collecteurs et des détecteurs d'ondes. Chez les insectes, il s'agirait des antennes. D'une façon générale, la cellule vivante est le siège des vibrations électromagnétiques et agit comme émetteur et récepteur d'ondes ; elle contient un filament de liquide conducteur isolé dans une masse diélectrique ; on est donc en présence d'un système doué de capacité et de résistance électrique. C'est donc un oscillateur et un résonateur d'ondes de très courtes longueurs et par suite de vibrations de fréquences très élevées. La vie organique serait un état vibratoire caractérisé par l'absorption et la réémission d'ondes. Les maladies ne seraient qu'un déséquilibre oscillatoire. On conçoit alors aisément l'influence des taches solaires qui seraient cause d'une perturbation du champ électromagnétique. M. Lakhovsky admet que la croissance des végétaux et des animaux dépend de ces phénomènes, d'où une variation considérable dans les productions agricoles.

Ces conclusions paraissent un peu catégoriques en ce qui concerne la production des végétaux, car d'autres facteurs interviennent (température, humidité, luminosité), indiscutablement. Enfin, les expériences sur l'influence de l'électricité sur les plantes n'ont jamais donné de résultats bien précis et cependant le champ électrique au voisinage des végétaux est singulièrement modifié : toutefois on peut dire que les longueurs d'ondes des radiations ne sont pas conformes à ce qu'elles devraient être. Bref, ce problème est très délicat et complexe et nous montre que nous ne devons pas perdre de vue l'aphorisme de notre grand Pascal : « Nous ne savons le tout de rien. » — M. C.

(1) Académie de Médecine, 1er mars 1927.

Transport frigorifique de raisins (1). — Les Etats-Unis ont imposé des mesures sévères lors de l'entrée des raisins d'Almeria dans leur pays. Ces raisins risquent en effet d'importer des larves de la Mouche de la Méditerranée (Ceratitis capitata). Pour parer à cet inconvénient, les producteurs espagnols ont entrepris des essais très concluants. Ils utilisent l'action du froid sur ce parasite. Les œufs et les larves de cet insecte sont détruits à une température de 0 à 0°5 maintenue pendant 14 jours ou de 3° à 4° pendant 21 jours. Le raisin d'Almeria par contre ne subit aucune altération si on le maintient à —1 et —2° pendant 90 jours. Toutefois, les raisins recueillis sur des terrains limitrophes paraissent avoir une résistance moins grande au froid. Quoi qu'il en soit, ces essais sont très intéressants. La méthode est peut-être susceptible d'une généralisation d'un haut intérêt pratique. — M. C.

Répartition du contingent B relatif aux vins de liqueurs (Accord provisoire franco-allemand). — Le *Journal officiel* du 28 avril dernier publie un arrêté portant répartition du contingent des vins français admis en Allemagne au bénéfice du régime prévu à l'accord commercial du 31 mars 1927 (contingent B de 5.000 quintaux ; ex. 180 : vin avec teneur renforcée en alcool de 140 grammes au minimum ; ex. 182 : vin de vermouth avec teneur en alcool par litre).

Il sera attribué, à titre provisoire, aux différentes régions productrices, les quantités désignées ci-après s'élevant au total de 4.100 quintaux :

1.200 quintaux pour la région de Perpignan (Banyuls et Frontignan) ;
1.500 quintaux pour la région de Cette ;
1.300 quintaux pour la région de Bordeaux ;
100 quintaux pour les autres régions non dénommées ci-dessus.

Dans chacune des régions précédentes, il est créé une Commission de répartition et de contrôle composée du Président de la Chambre de Commerce comme Président, et des présidents des groupements régionaux intéressés comme membres.

Pour les autres régions viticoles, le siège de chaque Commission de répartition et de contrôle sera celui de la Chambre de Commerce à laquelle appartient le président de la Commission.

Pour tous renseignements sur la manière dont sera réparti le contingent dans chaque région et sur la manière dont pourront être obtenus les certificats de contingentement, nous demandons à nos lecteurs de vouloir bien se reporter à notre précédent numéro où nous avons exposé en détail la procédure à suivre en la matière, la répartition du contingent B se faisant de la même manière que celle du contingent A. — M. D.

L'accord provisoire franco-allemand et l'opinion des viticulteurs intéressés. — On nous signale qu'en ce qui concerne la façon dont a été faite la répartition du contingent A prévu, pour les vins ordinaires, à l'accord provisoire franco-allemand, les viticulteurs bordelais feraient ressortir que les vins de France ont, en Allemagne, un marché à reconquérir par suite du tarif prohibitionniste de ces dernières années. Les vins d'Espagne, en particulier, ont pris l'avantage sur nos vins et d'autre part les importateurs allemands ne peuvent pas, financièrement parlant, procéder à de nouveaux achats, si la faculté ne leur est pas donnée de dédouaner, au tarif réduit sur la base du contingent, une quantité équivalente de vins existant actuellement en douane et déjà payés par eux. En outre, il convient de remarquer que si les facilités précédentes n'étaient pas accordées et si quelques négociants allemands livraient à leur clientèle des vins jeunes alors qu'elle est habituée aux vins vieux, le plus grand préjudice serait porté à la renommée des vins de Bordeaux, auxquels les clients allemands ne tarderaient pas à préférer les vins d'Espagne et à y

(1) Bulletin de l'Office de l'Algérie, août 1926.

avenir. Le but poursuivi actuellement par le Gouvernement français pour faciliter la reprise des affaires avec l'Allemagne serait alors manqué.

Les vins des Costières sont en ce moment l'objet d'une propagande active en vue d'obtenir pour eux un contingent acceptable à exporter en Allemagne. — M. D.

Office International du Vin. — Le *Journal officiel* des 25 et 26 avril publie la loi portant approbation d'un arrangement en date du 29 novembre 1924 créant à Paris un Office International du Vin.

Voici donc, légalement créé, un organisme dont notre viticulture a beaucoup à attendre pour son développement international. Nous devons souhaiter maintenant que l'adhésion des puissances signataires se fasse aussi rapidement que possible pour permettre à l'arrangement du 29 novembre 1924 d'entrer en vigueur. — M. D.

Augmentation des droits d'entrée des vins en Angleterre. — Pour parer au déficit du budget anglais et sur la proposition de M. W. Churchill, la Chambre des Communes a voté le relèvement des droits d'entrée sur les vins étrangers. Seuls les vins « provenant de l'Empire britannique » ne seront pas soumis à cette nouvelle surtaxe.

Nos vins auraient donc été sacrifiés aux vins du vignoble national anglais. Espérons que les pourparlers officieux actuellement en cours permettront d'obtenir pour les produits de notre viticulture un régime acceptable. — M. D.

Taxes qui frappent les vins français à leur entrée en Belgique. — Les négociations franco-belges en vue de la conclusion d'un nouvel accord douanier se sont ouvertes le mardi 26 avril, au Ministère du Commerce.

Nous croyons savoir que les viticulteurs de la région de Pauillac, en particulier, protesteraient énergiquement contre les taxes qui frappent actuellement nos vins à leur entrée en Belgique et demanderaient instamment que la question soit posée le plus tôt possible dans les pourparlers en cours. Nous espérons que leur requête sera entendue. — M. D.

Foire de Paris. — Il se confirme que la Foire de Paris sera cette année beaucoup plus importante encore que l'année dernière. Aux machines et produits exposés par l'industrie française, viendront s'adjoindre les échantillons de la production étrangère et on signale que certaines nations ont envoyé de nombreux exposants.

La Section des Machines agricoles, désormais à peu près au complet, sera particulièrement intéressante, tant par le nombre que par la variété des modèles exposés. Une magnifique Section de l'Electricité permettra, en outre, au visiteur de se rendre compte en quelques heures de tous les progrès effectués dans l'application de l'électricité à toutes les branches de l'industrie.

Cette grande manifestation de l'industrie et du commerce sera ouverte du 14 au 29 mai. Le nombre des exposants dépasse de près de 500 celui de l'année dernière et la participation étrangère, beaucoup plus importante que dans les Foires précédentes, permettra à l'acheteur de faire les plus utiles comparaisons.

La Section des Machines agricoles, particulièrement brillante, connaîtra l'énorme succès qu'elle remporte chaque année, car le cultivateur trouve là l'occasion unique de voir en peu de temps les échantillons les plus variés de toutes les machines et instruments agricoles.

Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé. — La VIIe Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé, organisée par les sections viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewir, Rodern, Rorschwihr, Saint-Hippolyte et Zellenberg, qui a eu lieu le mardi 3 mai, a obtenu un plein succès. Cette mani-

festation annuelle, qui a pour but de faire mieux connaître et apprécier les excellents crus de cette région, n'a pas manqué d'attirer, comme les années précédentes, un grand nombre de visiteurs à Ribeauvillé, non seulement célèbre par ses vins, mais aussi par son magnifique site aux pieds des trois châteaux et ses environs. Les sections organisatrices ont fait de leur mieux pour une entière réussite de la Foire-Dégustation ainsi que de l'Exposition de machines et articles viticoles et vinicoles, qui a eu lieu en même temps. Une Commission de gourmets-experts a procédé dans chaque commune à une dégustation préalable éliminatoire de tous les vins destinés à la foire. C'est ainsi qu'on arrive à présenter aux visiteurs de cette manifestation exclusivement des crus de qualité absolument irréprochable.

Exposition Internationale de Montpellier

26 mai-26 juin 1927

Congrès de Viticulture

A l'occasion de l'Exposition Internationale, un Congrès de Viticulture aura lieu à Montpellier, du mardi 7 au jeudi 9 juin.

Ce Congrès qui sera présidé par M. Cathala, président de la Confédération Générale des Vignerons, assisté, en qualité de vice-présidents, des présidents des Sociétés agricoles et viticoles du Midi, comprendra des séances et une excursion.

La Commission chargée de l'organiser a décidé de porter à l'ordre des séances de travail l'étude de diverses questions, toutes d'actualité, intéressant la viticulture et l'œnologie, notamment :

1° L'Etude de la vendange pour des usages autres que le vin (Raisins de table, Jus de raisins, Moûts concentrés, Mistelles, Vins de liqueur).

2° L'Utilisation des sous-produits de la vigne et de la vinification (Marcs non fermentés, Utilisation des feuilles de vigne, des sarments, et des marcs pour l'alimentation du bétail et en vue de la fabrication des engrais, l'huile de pépins de raisins, l'extraction des produits tartriques des marcs et des lies).

3° La Coopération en viticulture, l'Exportation des vins, Etude législative se rapportant aux questions prévues au programme du Congrès.

Le Comité de Direction du Congrès qui s'est déjà réuni à différentes reprises sous la présidence de M. Combemale, président du Syndicat de la C. G. V. de Montpellier, a fait appel aux savants et aux praticiens les plus distingués qui viendront exposer aux Congressistes les résultats de leurs travaux et de leurs essais. M. Roos, directeur honoraire de la Station œnologique de l'Hérault, désigné rapporteur général, présentera un résumé des travaux du Congrès.

Les questions mises à l'étude, création de nouveaux produits, utilisation rationnelle des sous-produits de la vigne et du vin, étude du mouvement coopératif, présentent actuellement une grande importance, et la manifestation projetée intéressera tous les viticulteurs des régions les plus diverses.

Nous donnerons ultérieurement les noms des rapporteurs, des renseignements sur l'excursion, et un compte rendu détaillé des travaux du Congrès.

Pour tous renseignements, s'adresser au Siège du Comité de l'Exposition, 16, rue de la République, à Montpellier.

Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Arboriculture fruitière d'Ecully (Rhône) auront lieu au siège de l'établissement, le lundi 25 juillet 1927, à huit heures du matin.

Les candidats aux bourses doivent adresser leur dossier au Directeur de l'Ecole avant le 1er juillet. Les autres candidats peuvent se faire inscrire jusqu'au 15 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 3 fr. » à 3 fr. 40 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 10°, de 700 à 760 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 730 à 760 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 730 à 750 fr., vin blanc dit de comptoir, 740 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 875 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 600 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 575 à 600 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 550 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 800 fr. à 1.200 fr. Vins blancs, de 700 fr. à 1.200 fr. Vins blancs supérieurs, de 1.400 fr. à 2.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 19 fr. 50 à 23 fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré; sur souche, 13 fr. » à 14 fr. » le degré. Trois-six de marc, de 1.250 fr. à 1.260 fr. Trois-six de vin extra-neutre rect., de 1.375 francs.

Midi. — *Nîmes (2 mai 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 290 à 300 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 300 fr. à 315 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 725 à 730 francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs, manque.

Montpellier (26 avril). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 280 fr. à 300 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de 260 fr. à 270 fr. l'hectolitre sur souche de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Trois-six de vin à 86°, de 1.115 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (29 avril). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9° à 11°, de 285 fr. à 300 fr. ; vins rosés, de 9 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 9 à 11° » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.210 fr. à 1.215 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 850 fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de 700 à 710 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er mai 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 295 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (30 avril). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 290 à 300 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (30 avril). — Vins nouveaux de 8 à 11°, de 280 fr. à 300 fr. l'hectolitre.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, 320 à 340 fr. Haut-Rhin, 280 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 400 fr., Haut-Rhin, 340 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 370 fr. Haut-Rhin, 340 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 600 Haut-Rhin, 540 à 580 Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 580 fr. Haut-Rhin et 560 à 580 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 174 fr. 00 à 187 fr. 00; orges, 142 fr. à 144 fr., escourgeons, 135 fr. à 138 fr. ; maïs, 105 à 106 fr. »; seigle, 140 à 145 fr.; sarrasin, 166 fr. à 170 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 117 fr. à 130 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 137 fr. 34. — Buenos-Ayres, 122 fr. 54. — Chicago, 126 fr. 11. — Sons, 74 fr. à 98 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 140 à 155 fr.; jaune commune, de 98 à 102 fr ; Saucisse rouge, de 120 à 130 fr.; Rosa, 160 fr. à 175 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 145 à 180 francs; paille d'avoine, de 130 à 155 fr. paille de seigle, 145 à 180 fr.; luzerne, 360 à 400 fr.; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 140 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 118 fr. (Marseille); palmistes 95 fr. 00; de coprah, 111 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.200 fr. à 1.215 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 277 fr. 00 à 279 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 18 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 15 fr. 80. — Moutons, 5 fr. 00 à 26 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 13 fr. 50.

Crème de tartre 740 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 40 à 3 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 156 francs les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré,** » à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 500 à 650 fr. le cent. — Pommes choix, de 400 à 1.400 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 30 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de » à » francs. — Ail, 120 à 250 francs les 100 kilos. — Champignons, 650 à 1.300 fr. — Epinards, 150 à 250 fr. les 100 kg. — Romaines, 40 à 100 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 150 à 350 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 500 à 1.000 fr. — Poireaux, 100 à 200 francs les 100 bottes. — Oignons, 60 à 130 francs les 100 bottes. — Poires choix, 800 à 2.000 fr. le cent. — Poires communes, » à » fr. le cent. — Endives Belges, de 230 à 320 fr. — Amandes sèches, » à » fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 24 au samedi 30 avril 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	17 »	8 »	12. 5	»	....24....	14 »	9 »	11. 5	»
Lundi.....	13 »	8 »	10. 5	1	....25....	» »	8 »	» »	5
Mardi.....	13 »	9 »	11 »	6	....26....	15 »	10 »	12. 5	»
Mercredi..	15 »	6 »	10. 5	»	....27....	19 »	5 »	12 »	»
Jeudi.....	13 »	5 »	9 »	»	....28....	18 »	» »	» »	»
Vendredi..	16 »	8 »	12 »	»	....29....	28 »	12 »	20 »	2
Samedi....	23 »	9 »	16 »	6	....30....	24 »	12 »	18 »	1
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....24....	» »	10 »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	5	....25....	19 »	10 »	14. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	6.3	....26....	20 »	9 »	14. 5	»
Mercredi..	» »	» »	» »	5	....27....	20 »	10 »	15 »	9
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....28....	23 »	12 »	17. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....29....	26 »	12 »	19 »	»
Samedi....	» »	10 »	» »	2	....30....	21 »	13 »	17 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	26 »	9 »	17. 5	1	....24....	17 »	7 »	12 »	»
Lundi.....	13 »	9 »	11 »	»	....25....	14 »	9 »	11. 5	2.6
Mardi.....	14 »	5 »	9. 5	»	....26....	14 »	11 »	12. 5	»
Mercredi..	20 »	9 »	14. 5	2	....27....	16 »	11 »	13. 5	»
Jeudi.....	21 »	4 »	12. 5	»	....28....	18 »	6 »	12 »	»
Vendredi..	21 »	6 »	13. 5	»	....29....	» »	12 »	» »	»
Samedi....	24 »	13 »	18. 5	»	....30....	24 »	12 »	18 »	8
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	22 »	12 »	17 »	»	....24....	24 »	6 »	15 »	»
Lundi.....	19 »	5 »	12 »	»	....25....	13 »	9 »	11 »	»
Mardi.....	20 »	9 »	14. 5	»	....26....	13 »	10 »	11. 5	1
Mercredi..	21 »	12 »	16. 5	»	....27....	» »	8 »	» »	2
Jeudi.....	24 »	» »	» »	»	....28....	12 »	3 »	7. 5	»
Vendredi..	26 »	8 »	12 »	»	....29....	» »	9 »	» »	1
Samedi....	24 »	12 »	18 »	»	....30....	20 »	10 »	15 »	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gᵉ D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.